

# BAROLO D.O.C.G. RISERVA

## VITIGNO

Nebbiolo

## ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barolo D.O.C.G.

## VENDEMMIA

Manuale, prima metà di ottobre.

## VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10-12 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi.

## AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia per un minimo di diciotto mesi e successivamente in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia.

## ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento con piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrosti e con formaggi saporiti e stagionati. Particolarmente apprezzato dagli amanti di vini rotondi e vellutati. Piacevolissimo anche come vino da meditazione.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C

## CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso granato intenso con delicati riflessi aranciati. Si distingue per il particolare ventaglio aromatico che privilegia gli aromi con spiccate tendenze alla maturità: marmellate, frutta secca, tostati, floreali con buona evoluzione. Il sapore conquista per le sue note morbide che, accompagnate da un buon grado alcolico e da un'armonica unione di tannini e freschezza, offrono piacevoli sensazioni di completezza e corposità.

